

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Cremoso natural

6,23 €



El queso Cremoso natural es un producto t -pico de la regi -n de Borred  (Catalunya). La maduraci -n de este queso es de 2-3 semanas. Su pasta es blanda. Para su elaboraci -n se utiliza leche pasteurizada de cabra. Su sabor es suave. Textura cremosa y de paladar suave. Su sabor recuerda a la fruta fresca con un toque caprino muy fino.

Pa�-s:	Espa�-a
Regi�-n/Autonom�-a:	Catalunya
Zona:	Borred�
Tipo de leche:	cabra
Maduraci�-n:	2-3 semanas
Tipo de pasta:	blanda
Pasteurizaci�-n:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	suave
Materia Grasa:	extra-graso
Presentaci�-n T�-pica:	pieza rectangular de 250 g

[Informaci -n](#)